

# 新型コロナウイルス (COVID-19)

## ロサンゼルス郡公衆衛生局 食品・飲食施設向けガイダンス

COVID-19（新型コロナウイルス）の発生、カリフォルニア州知事ギャビン・ニューサムによる「公衆の場での集会」に関する公示、及び公衆衛生局による「公衆衛生に関する命令」に基づき、一般のバー、ワイン醸造所、消費者向け食品・飲食施設は即時以下に従わなくてはなりません。

### 食品・飲食施設での食事

- 全てのレストランや消費者向け食品・飲食施設では、敷地内での料理の提供を屋内外に問わず禁じます。
- レストランや消費者向け食品・飲食施設での顧客向けデリバリーサービス、持ち帰り、ドライブスルー用の料理を調理し提供することは認めます。
- 食品・飲食施設開業許可を有するバーやワイン醸造所については、顧客向けデリバリーサービスや持ち帰り用の料理を調理し提供することは認めます。同許可を得ていないバーやワイン醸造所は開業してはなりません。
- 料理の持ち帰りオプションやデリバリーサービスを提供する食品・飲食施設について、当該従業員は顧客が注文や受取りのため列に並ぶ際、適切な社会的距離を保つ対策を実施することを要します。

病院、介護施設、その他類似施設に敷設されているカフェテリア、売店、レストランについては、上記適用を免除します。但し、現場での飲食にあたり同様の適切な社会的距離を保つ対策（顧客同士、他の顧客から6フィート以上離れる）を実施することが推奨されます。

食料品店、コンビニエンスストア、認定されたファーマーズ・マーケット、移動式食品・飲食施設（フードトラック、フードカートなど）についても上記の適用を免除します。

- 顧客の社会的距離を保つ対策を実施するよう、収容する顧客を監視することを推奨します。チェックアウトや注文待ちでカウンターに並ぶ行列では特に重要となります。
- 店内で飲食コーナーを有する食料品店については、屋内外を問わず店内で飲食するオプションの提供は認められず、上記のガイダンスに従わなければなりません。

### 食品・飲食施設に関する追加注意事項

#### 病気の従業員

- 病気の従業員は、解熱剤を服用しない状態で最低72時間発熱がなくなるまで自宅待機し、職場には戻らないようにしてください。
- 職場に到着した時点で具合が悪くなっていた、または仕事中に具合が悪くなった従業員は即座に帰宅させてください。

#### 病気の兆候がみられる顧客

- 軽症であっても、病気にかかっている場合は外出しないよう顧客にお願いする内容の標識を目に見える場所に掲示してください。  
<http://publichealth.lacounty.gov/media/coronavirus/StayHome.pdf>
- 咳やくしゃみをした顧客には、ナプキンまたはティッシュを提供してください。
- 御手洗いは石鹸、使い捨てタオルやハンドドライヤー、および触れずにゴミを捨てられるゴミ箱を十分に供給してください。

# 新型コロナウイルス (COVID-19)

## ロサンゼルス郡公衆衛生局 食品・飲食施設向けガイダンス

- 施設の入り口など顧客がよく利用する共有エリアで使用できるようにアルコール濃度60%以上の手指消毒液を提供することが勧められています。
- 配膳スタッフおよびカウンタースタッフは、体調が悪いと思われる顧客からできる限り6フィートの距離を保つように指示してください。

### すべての従業員における手洗いの実行

- [カリフォルニア州消費者向け食品・飲食施設に関する条例](#)のセクション113953.3にある通り、必ず手と腕を石けんと温かい水で少なくとも20秒以上洗ってください。
- すべてのシフトで、手洗い用シンクに石鹸とペーパータオルの補充を常に行う担当者を割り当てることをお勧めします。
- 手袋を適切に使用することはさらなる予防になりますが、手指衛生を実践する必要性と置き換える措置ではないのでご注意ください。

### 基本的な食品安全の慣例に従う

- 高温の食品は高温（135° F以上）を保ち、低温の食品は低温（41° F以下）を保ってください。
- 必要に応じて食品を完全に調理してください。
- 必要な頻度で調理器具を洗浄、消毒してください。
- 従業員の健康や衛生慣行を順守し、病気の場合は勤務せず、上記した内容に当てはまる場合は頻繁に手を洗ってください。
- すべての食品および食品材料が承認された食品源からのものであることを確認してください。

### 特別な考慮事項

- 顧客が食品またはドリンク用に持ち込む詰め替え可能な容器の使用を制限してください。
- ドリンクのおかわりなどに使用されるセルフサービス用飲料機器は、頻繁に洗浄および消毒を行ってください。
- コップ、食器、プレート、パッケージに入った調味料などの使い捨て用品はカウンターの背後に用意し、リクエストに応じて提供してください。
- 顧客が入れ替わる度に、ケチャップや塩コショウなどの調味料容器を拭いてください。

### 一般の清掃

- サービングカウンター、テーブル、冷蔵庫の扉、レジカウンター、洗面所の備品、トイレ、ゴミ箱、電話など、人の触れる機会が多いあらゆる表面を頻繁に清掃、消毒してください。
- メニュー、テーブルや椅子は使用ごとに必ず清掃と消毒をしてください。
- 環境保護庁（EPA）に登録された製品を使用して、洗浄（除菌）および消毒（殺菌）を行ってください。常に洗浄剤と消毒剤のラベルの指示事項に従ってください。

### 効果的な消毒剤

- 漂白剤溶液を作るには、大さじ1杯の漂白剤を1クォート（4カップ）の水に混ぜます。大量に作る場合は、1ガロン（16カップ）の水に1/4カップの漂白剤を混ぜます。作った溶液は20分以内に使用してください。テストストリップを使用して、塩素濃度（100 ppm）を検査してください。
- コロナウイルスに対して有効であれば、他のEPAにより承認済みの消毒剤でも使用できます。消費者は COVID-19 に対する有効性について、製品ラベルに記載されている「1-800」の電話番号までご連絡ください。

# 新型コロナウイルス (COVID-19)

## ロサンゼルス郡公衆衛生局 食品・飲食施設向けガイダンス

### 消毒剤、物品、廃棄物の適切な取り扱い

- 換気の良い場所で化学品を使用してください。
- 適合性のない化学品の混合を避けてください。（ラベルを参照）
- 清掃中に食品と化学品の接触を防いでください。
- 廃棄物を安全に管理し、安全なゴミ容器に入れ廃棄してください。

食品・飲食施設での伝染病の予防に関する詳細については、相談サービス（888）700-9995までお問い合わせください。COVID-19の詳細については、<http://publichealth.lacounty.gov>をご覧ください。